Oenolia®

Sigolsheim
10 rue du Stade
68240 SIGOLSHEIM

Tél : 03 89 78 43 10
Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenologieimmele.fr

Réseau Oenolia®

> BAS-RHIN

Dambach La ville
67650 Dambach la Ville
Tél : 03 88 92 48 30
dambach@oenologieimmele.fr

> HAUT-RHIN

Westhalten
68250 Westhalten
Tél : 03 89 47 05 33
westhalten@oenologieimmele.fr

> BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Oeno-Service
71570 LEYNES
Tél : 03 85 35 19 45
oeno-service@wanadoo.fr

Distribué par :

ŒNOLOGIE IMMELE

LEVULIA VS

Intérêts Œnologiques

- Préparation levurienne mixte composée de :
  - une souche cerevisiae performante en début de fermentation
  - une souche bayanus pour assurer la fin de fermentation
- Peut être utilisée sur :
  - Vins blancs aromatiques
  - Vins rouges de haute maturité riches en tanins

Composition et Caractéristiques techniques

- **Origine des souches :** Université de Californie à Davis
- **Population viable** > 20 Milliards/gramme
- **Humidité** < 6%
- **Rendement sucre / alcool :** 16,8 / 1°
- **Production de SO_2 :** faible.
- **Pouvoir alcoogène : > 13% vol**
- Ne contient pas d'OGM
- N'a pas subi de traitement ionisé

LEVULIA VS est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- Dose d'emploi :
  - Moût de blancs : 10 à 15 g/hl

Mode d'emploi

- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C ass ocié à 5% de sucre ou de MCR.
- Maintenir pendant 30 à 60 minutes.
- Pour augmenter la viabilité, associer 20 g/hl de ENERGY à la réhydratation.
- Eviter les chocs thermiques supérieurs à 10°C
- Conserver dans un endroit sec, exempt d'odeur

Précautions d'emploi

- Souche sensible au SO2
- En cas de carence azotée (<150 mg), complémenter en Fermentescine.
- Conserver au réfrigérateur une fois ouvert.
- **Conditions de conservation en sachet scellé d'origine** :
  mortalité < 10% par an à 15°C

Conditionnement

Sachet de 500 g
Boite de 20 fois 500 g